



ventilé

5M1

naturel

évaporation
gaz chaud

230V mono

(PZ MID)



> PZ MID



PIZZA

LES POINTS FORTS

- ☆ Groupe "tropicalisé" pour utilisation dans des ambiances surchauffées
- ☆ La qualité à prix compétitifs

PZ MID 600 x 400

	Dimensions L x p x h mm	Nombre portes	Puiss Abs. en W	Capacité bacs gastro
PZ 02 MID VR3/160 VD	1610 x 800 x 1560	2	860	6 X GN1/3
PZ 03 MID VR3/215 VD	2160 x 800 x 1560	3	860	9 x GN1/3

DESCRIPTIF

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI304 (sauf fond extérieur)
- Isolation 40 mm
- Évaporateur anti-corrosion traité cathodique
- Portes non réversibles avec rappel avant 90° et stable au-delà
- Poignée de porte encastrée horizontale en façade
- Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables
- Pieds réglables en inox hauteur 110 mm à 150 mm
- Plan de travail en granit avec dossier arrières et latéraux

Version MID

- Aménagement interne composé 5 paires de glissières inox par porte pour plaques 600 x 400 mm non fournies
- Crémaillères inox démontables sans outils, pas 100 mm et 6 niveaux de réglage
- Attention selon la longueur de la vitrinette et le choix des bacs gastronorm, il peut rester un espace vide en extrémité. La vitrinette peut fonctionner comme cela, mais si besoin il suffit de commander des barrettes de composition complémentaires
- Bacs gastro non fournis

TECHNIQUE

- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43 °C
- Régulation électronique affichage digital

Accessoires PZ

- Clayette chromée 600 x 400
- Etagère perforée inox 600 x 400
- Plaque pâtisserie inox 600 x 400 x 12
- Kit roulettes pivotantes avec freins
- Supplément pour groupe ou régulation à gauche (d'usine)
- Alimentation 60 Hz (plus-value)

